

# Worauf es ankommt!

## Festliche Mittagessen

Wenn einmal die Tradition familieneigener Festtagsgerichte unterbrochen werden muß, kommt es darauf an, mit dem Vorhandenen festtägliche und wohlgeschmeckende Speisen fertigzustellen, wofür wir im folgenden einen bunten Reigen von Anregungen eröffnen.

Alle Rezepte für 4 Personen.

### Gemüsegulasch

**Zutaten:** 400 g Fleisch, 750 g Gemüse, Möhren, Sellerie, Kohlraben, Lauch, rote Rüben, Kohlrabi, 30 g Fett, 40 g Mehl, Salz, Paprika, nach Möglichkeit etwas Tomatenmark und saure Milch oder Buttermilch oder Joghurt.  
Dazu reicht man Pellkartoffeln und nach Belieben einen grünen Salat.

#### Zubereitung:

In dem Fett bräunt man zunächst die Fleischwürfel an, gibt nach Möglichkeit Zwiebel und Tomatenmark bei, kühlt das Mehl darüber und füllt mit heißem Wasser oder Brühe auf. Wenn das Fleisch bald gar ist — bei Kalb- und Schweinefleisch sofort —, gibt man das vorbereitete, in nicht zu kleine Würfel geschnittene Gemüse hinein und gleeht die Milch dazu. Man läßt alles langsam gar schmoren und schmeckt gut ab.

### Leberpastete

**Zutaten:** 250 g Brot oder Brötchen, 250 g Leber, etwas Clausaustauschmittel, etwa 60 g Mehl, zum Abschmecken Zwiebel, Majoran, Basilikum, Paprika.  
Dazu reicht man ein beliebiges Gemüse oder Salat und Pellkartoffeln oder Badkleeartoffeln oder Kartoffelsalat.

#### Zubereitung:

Das eingeweichte Brot wird fest ausgedrückt und mit der gewiegten oder durchgedrehten Leber und den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet, der herhaft abgeschmeckt und in einer ausgefetteten Kastenform gebacken wird.

### Grüntohl mit Bratwurst und Bratkartoffeln

In dieser Zusammenstellung schmecken die Bratkartoffeln auf folgende Art zubereitet besonders gut:

**Zutaten:** 1 kg Pellkartoffeln, 40 g Zucker, 2 Eßlöffel Wasser, Salz.  
m dem Wasser ab. Man läßt aufkochen und gibt die nicht zu weichen Kartoffelstücken hinein und läßt sie braten.

#### Zubereitung:

Der Zucker wird in der Pfanne trocken gebräunt, dann gibt man das Fett bei, und wenn es zerfallen ist, läßt man mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser ab. Man läßt aufkochen und gibt die nicht zu weichen Kartoffelstücken hinein und läßt sie braten.

### Würstchen im Hefeteig

**Zutaten:** Zum Teig: 125 g Mehl, 10 g Hefe, 2 Eßlöffel Milch, 1 Teelöffel Fett. — Zur Fülle: 250 g Hackfleisch, Zwiebel oder Lauch, 1 eingeweichtes, gut ausgebrühtes Brötchen, Salz.  
Dazu reicht man Tomaten-, Zwiebel- oder Speckstücke, Salat oder Gemüse und Kartoffeln.

#### Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten stellt man wie üblich einen Hefeteig her, den man dünn ausrollt und zu Rechtecken — etwa 8 x 15 cm groß — ausschneidet. Man verteilt darauf die Fülle und rollt die Teigplatten zusammen. Die Enden dreht man wie Würstchen zusammen. Man bestreicht mit Milch oder Eiweiß und bädt im heißen Ofen etwa 15 Minuten.

## Festliche

Appetitlich und schön anzusehen sind die von uns schon oft empfohlenen Badkleeartoffeln mit Grünkleeartoffeln. Auch ein bunter Salat, hergestellt aus verschiedenen Gemüsen und Kartoffeln oder

### Kartoffelsalat mit gebadenen Sellerieknollen

**Zubereitung:** Die Sellerie werden mit der Schale gedämpft oder gekocht. Dann werden sie geschält und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Man wendet sie nacheinander in Mehl, Milch oder verschlagenem Ei und Semmelmehl und brät sie wie Schnitzel in der Pfanne.

### Gemüse im Kartoffelrand

**Zutaten:** 1 1/2 kg Kartoffeln, 50 g Fett, etwa 100 g Mehl, 1 Ei oder etwas Clausaustauschmittel, Salz, nach Belieben etwas geriebener Käse oder trockene geröstete Haferflocken.

**Zubereitung:** Alle Zutaten werden mit den gekochten Kartoffeln gut zusammengepöckelt. Der Teig wird in eine ausgefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Ringform eingedrückt und 30–45 Minuten bei guter Hitze gebacken. Der Rand wird auf eine runde Platte gestürzt und mit einem beliebigen Gemüse gefüllt.



### Kalter Wiegebraten als Aufschnitt

#### Zubereitung:

Man bereitet wie üblich einen Fleischteig, den man nach Belieben mit eingeweichten Brötchen, gekochten Kartoffeln oder ausgequollenen Haferflocken streuen kann. Die Masse bindet besonders gut, wenn man 1–2 rohe Kartoffeln daran reibt. Man schmeckt sehr gut ab und bädt den Teig, um Fett zu sparen, in der Königstuhlenform. Durch ein gekochtes Ei, das man in den rohen Teig eingeschlagen hat, kann man den Wiegebraten ein besonders festliches Aussehen geben.

### Gemüsepastete

**Zutaten:**  
Zum Teig:  
250 g Mehl,  
25 g Hefe,  
etwa 1/2 l Milch,  
Salz.

**Zum Füllen:**  
1 kg fertig zubereitetes, mit einer hellen Tunte sämig gemachtes Gemüse.

Man kann die Tunte auch mit einem Ei abziehen oder je nach dem Gemüse statt des Fettes Speck verwenden.

#### Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten stellt man auf die übliche Weise einen Hefeteig her, den man ausrollt und damit eine gefettete Form auslegt. Dann füllt man das gut abgeschmeckte Gemüse hinein, das nicht zu feucht sein darf, und deckt oben auf einen Deckel aus Hefeteig. Dieser muß mit einer Öffnung versehen sein, damit der Dampf abziehen kann. Man bestreicht die Pastete mit Milch, in der man nach Belieben etwas Fett aufgelöst hat, und bädt sie etwa 45 Minuten.

Dazu reicht man eine herzhaft Tunte, wie Fleisch-, Tomaten- oder braune Hefetunte und nach Belieben auch einen grünen Salat.

### Speckartoffelköße mit Rote-Rüben-Gemüse und Zwiebel- oder Meerrettichtunte

**Zutaten:**  
1 kg Kartoffeln vom Tag zuvor,  
60 g Speck,  
Mehl nach Bedarf,  
1 Ei,  
geröstete Brotwürfel, Salz.

#### Zubereitung:

Speck und Brot schneidet man in Würfel und röstet goldgelb. Dann gibt man sie mit den übrigen Zutaten zu den Kartoffeln. Aus dem gut ausgebräuteten Teig formt man nicht zu große Köße, die man in kochendem Salzwasser gar ziehen läßt. — Probefloß nicht vergessen!



Aufnahmen: Hoenisch-Schmidt-Heile

## Abendbrote

Rudeln oder Reis und je nachdem etwas Fleisch oder Wurst, wie wir ihn an dieser Stelle auch schon oft gebracht haben, hat stets etwas Festliches und läßt sich mit einfachen Mitteln sehr hübsch anrichten.

### Windbeutel mit einem Gemisch aus Fleisch, Fisch oder Gemüse gefüllt

**Zutaten:** Für 8 kleine Windbeutel rechnet man: 1/2 l Milch, 60 g Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz.

**Zubereitung:** Alle Zutaten werden verquirlt. Feste ausgefettete Tassenböse füllt man mit diesem flüssigen Teig etwa 1/2 voll und bädt die Windbeutel bei guter Mittelhitz. Sie gehen sehr schön auf. (Die gleichen Windbeutel kann man natürlich auch mit einer süßen Fülle versehen.)

### Eiertuchen mit Lauchgemüse

**Zutaten:** Etwa 10 Stangen Lauch, 20 g Fett, 40 g Mehl, etwas Milch, Salz.

**Zubereitung:** Man bädt wie üblich Eier-tuchen. Die Lauchstängel macht man, nachdem sie vorher gründlich gesäubert wurden, im ganzen mit wenig Wasser gar. Dann stellt man aus Fett, Mehl, Gemüswasser und Milch eine sämige Tunte her, in die man den geschnittenen Lauch gibt. Man reicht das Gemüse zu den zusammengerollten Eier-tuchen. Man kann sie auch damit füllen, muß dann aber das Gemüse ziemlich „kurz“ halten.

## Und nun zu den Süßspeisen

### Arem mit Früchten

**Zutaten:** Beliebige Obst roh eingezuckert oder gekocht, Zwiebad, etwa 16 Stüd. — Zum Arem: 1/2 l Milch, auch mit Wasser gemischt, 60 g Puddingpulver, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, nach Belieben etwas schlagfähiges Clausaustauschmittel oder 1 Ei.

**Zubereitung:** In die mit Zwiebäden ausgelegte Glasschüssel gibt man das eingezuckerte Obst oder das Kompott mit dem Saft. Es muß so viel Saft da sein, daß die Zwiebäden gut durchziehen können. Darüber füllt man den aus den angegebenen Zutaten gekochten Arem.

### Karamellflammeri

**Zutaten:** 1/2 l Milch, auch mit Wasser gemischt, 125 g Zucker, 80 g Stärkemehl, 1 Prise Salz, Vanillezucker, nach Belieben schlagfähiges Clausaustauschmittel oder Eis-schnee.

**Zubereitung:** Den Zucker bräunt man in der Pfanne, bis er anfängt zu schäumen. Dann löst man ihn mit 1–2 Eßlöffeln heißem Wasser ab und gibt ihn zu der inzwischen zum Kochen gebrachten Milch. Man düdt mit dem in kaltem Wasser angerührten Stärkemehl, schmeckt ab und zieht nach Belieben den Schnee unter.

### Griechschanm

**Zutaten:** 1/2 l Wasser, mit Zitronenschale und Saft oder anderem Frucht-saft oder Marmelade abgeschmeckt, 90 g Grieß, 50 g Zucker.

**Zubereitung:** Man bringt die Flüssigkeit zum Kochen, streut den Grieß unter Rühren ein und läßt ihn gar kochen. Dann gibt man die Masse in eine tiefe Schüssel und schlägt, bis sie schön schaumig ist.





# Kleine Leckereien für den Weihnachtstisch

Wer möchte an den Weihnachtstagen wohl all die guten Süßigkeiten missen? Und besonders da, wo Kinder sind, spielen sie eine große Rolle. Aber auch wenn man liebe Gäste hat, will man ihnen gern etwas Gutes vorsetzen. Es braucht ja nicht viel zu sein, und von den angegebenen Rezepten kann sich die Hausfrau diejenigen aussuchen, zu denen sie gerade die Zutaten vorrätig hat.



## Krokantkugeln

### Zutaten:

150 g gewiegte Haferflocken,  
2 Eßlöffel Zucker,  
50 g Fett, 75 g Zucker,  
etwas Mandelöl oder abgeriebene Zitronenschale,  
etwa 3 Eßlöffel Wasser.

### Zubereitung:

Die Haferflocken werden mit dem Zucker geröstet und dann mit einem Nudelholz zerkleinert. Fett, Zucker und Geschmackszutaten verrührt man gut, gibt die Haferflockenmasse hinzu und formt dann Kugeln.



4 Aufnahmen: Hoenisch/Schmidt-Theile

## Haferflocken-Spritzgebäck

### Zutaten:

200 g Haferflocken,  
100 g Mehl,  
50 g Fett,  
100 g Zucker, 1 Ei,  
etwas Milch,  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone,  
Saft einer ganzen,  
½ Päckchen Backpulver.

### Zubereitung:

Fett mit Zucker und Ei schaumig rühren. Die gewiegten Haferflocken, das gesiebte Mehl und die übrigen Zutaten werden dazugegeben und alles gut vermischt. Den Teig gibt man durch die Spritze oder eine Papeterüte auf das Blech und bakt die Plättchen auf dem Mandelspritzgebäck ähnlich und halten sich ausgezeichnet.



## Kartoffelmarzipan

(als Füllung)

### Zutaten:

125 g gekochte, geriebene Kartoffeln,  
125 g Zucker,  
Mandelöl nach Geschmack.

### Zubereitung:

Die Kartoffeln werden mit dem Zucker aufschwammendem Feuer gerührt. Die Masse wird zuerst flüssig, nach einiger Zeit aber wieder steif. Man nimmt sie vom Feuer und rührt etwas Mandelöl darunter.

Diese Marzipanmasse eignet sich aber nur als Füllung, am besten für einen Beseiteig.

## Kartoffelmarzipantugeln

### Zutaten:

125 g Zucker,  
2 Eßlöffel Wasser,  
250 g frisch gekochte Salzkartoffeln,  
Mandelöl nach Geschmack.

### Zubereitung:

Zucker und Wasser kocht man, gibt die frisch gepressten Kartoffeln dazu und rührt, bis sich die Masse vom Topf löst. Nach dem Abkühlen schmeckt man mit Mandelöl ab und formt Kugeln, die man eventuell in Kakaopulver wälzt.

## Marzipankartoffeln

### Zutaten:

250 g Puderzucker oder Zucker,  
250 g Grieß,  
2-3 Eßlöffel Milch,  
Mandelöl nach Geschmack,  
1 Eßlöffel zerlassenes Fett.

### Zubereitung:

Grieß und Puderzucker werden vermischt und mit Milch, Fett und Mandelöl gut verrührt. Dann formt man Kugeln oder anderes, die man eventuell in Kakaopulver wälzt.

## Trüffeln

### Zutaten:

50 g Fett, 250 g Zucker,  
50 g Kakaopulver,  
Kumaroma nach Geschmack,  
etwa 2 Eßlöffel Milch.

### Zubereitung:

Die Zutaten werden gut vermischt. Dann formt man Kugeln, die man eventuell in gerösteten Haferflocken wälzen kann.

## Buttermilchbonbons

### Zutaten:

¼ l Buttermilch,  
125 g Zucker,  
nach Geschmack Vanillezucker oder Zitrus.

### Zubereitung:

Die Zutaten werden vermischt und unter Rühren so lange gekocht, bis die Masse sehr zäh ist. Man gibt sie auf ein gefettetes Blech, schneidet sie noch warm in kleine Würfel und bricht diese nach dem Erkalten auseinander.

## Karamellen

### Zutaten:

150 g Zucker,  
2 Eßlöffel Milch,  
1 Eßlöffel Eßig.

### Zubereitung:

Der Zucker wird gebräunt, aber nicht zu stark. Dann gibt man die Flüssigkeit hinzu und läßt die Masse unter Rühren weiterkochen, bis sie sirupartig ist. Man gießt sie auf ein gefettetes Blech, schneidet sie, solange sie noch warm ist, in Würfel und läßt sie völlig erkalten. Dann bricht man die Würfel auseinander. Diese Bonbons können noch durch eine Zugabe von Fett verfeinert werden.

## Sirup zum Baden

### Zutaten:

250 g Zucker,  
¼ l Wasser.

### Zubereitung:

Der Zucker wird wie zu Karamell gebräunt. Dann löst man ihn mit kaltem Wasser ab und läßt ihn so lange weiterkochen, bis die Masse eine sirupartige Beschaffenheit hat. Diese Masse eignet sich sehr gut zu solchem Gebäck, für das Sirup oder auch Rauschhonig angegeben ist.

## Schokoladenbonbons

### Zutaten:

300 g Zucker,  
50 g Kakaopulver,  
1 Tasse Milch.

### Zubereitung:

Der Zucker wird mit so viel Wasser, daß er eben bedeckt ist, gekocht, und zwar bis zum dritten Grad oder der „Großen Perle“, d. h. wenn man etwas Zucker von dem Böffel herunterlaufen läßt, bildet sich ein zäher Faden, der nicht reißt. Dann gibt man das mit der Milch angerührte Kakaopulver hinzu und kocht die Masse weiter bis zum 6. Grad oder Bruch, d. h. ein Tropfen dieser Bonbonmasse in kaltes Wasser gegossen, wird sofort hart. Man gibt sie auf ein gefettetes Blech, schneidet sie noch warm in Bonbons, die man nach dem Erkalten auseinanderbricht.

## Für unsere Gäste: Ein Glas Holunderpunsch

### Zutaten:

1 l Apfelmilch, 1 l Apfelpurée oder Fruchttee, 1 Glasche Holunderast, wenn vorhanden etwas Zitronenschale oder Saft, Jint und Zucker nach Geschmack.

### Zubereitung:

Der Holunderbeerast wird mit dem Gewürz gekocht, dann gibt man den Apfelmilch und Tee dazu und läßt alles gut heiß werden. Man schmeckt mit Zucker ab und gibt eventuell einen Schuß Kumaroma daran.

## ... mit Marmeladenplättchen

### Zutaten:

150 g geriebene Semmel, 200 g Mehl, 100 g Zucker, ½ Päckchen Backpulver, 1 Ei, 50 g Fett, etwa 2 Eßlöffel Marmelade, eventuell etwas Milch, Marmelade zum Bestreichen, Zucker zum Bestreuen.

### Zubereitung:

Geriebene Semmel, Mehl, Zucker und Backpulver werden vermischt. Dann fügt man die anderen Zutaten hinzu und stellt einen Teig her, der sich gut ausrollen läßt. Man läßt ihn zwei Stunden ruhen, rollt ihn aus und radelt Bierede aus, die man auf ein leicht gefettetes, bemehltes Backblech legt. Die Plättchen werden goldbraun gebacken, noch warm vom Blech genommen, mit sehr heißer Marmelade bepinselt und mit Zucker bestreut.

